

Soleier

Zutaten:

8 Eier
1 L Wasser
30 g Salz

Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

Eier 8 Minuten kochen, dann noch 10 Minuten im Wasser liegen lassen, rundherum einknicken. Eine starke Salzlösung aus 30 g Salz und 1 Liter Wasser herstellen. Einmal aufkochen. Eier in die abgekühlte Salzlösung legen. 24 Stunden darin liegen lassen.

Für Gäste oder Partys schält man die Eier am besten vor dem Einlegen und isst sie dann „natur“.

Am besten schmecken die Soleier nach 36 Stunden. Länger als 1 Woche sollte man sie nicht aufbewahren.

In Berlin ist man die Eier so: Eier pellen, schälen und halbieren. Eigelb herausheben, mit Senf, Salz, Pfeffer, ein wenig Öl und Essig zerdrücken, wieder in die Eihälften zurückgeben und essen.